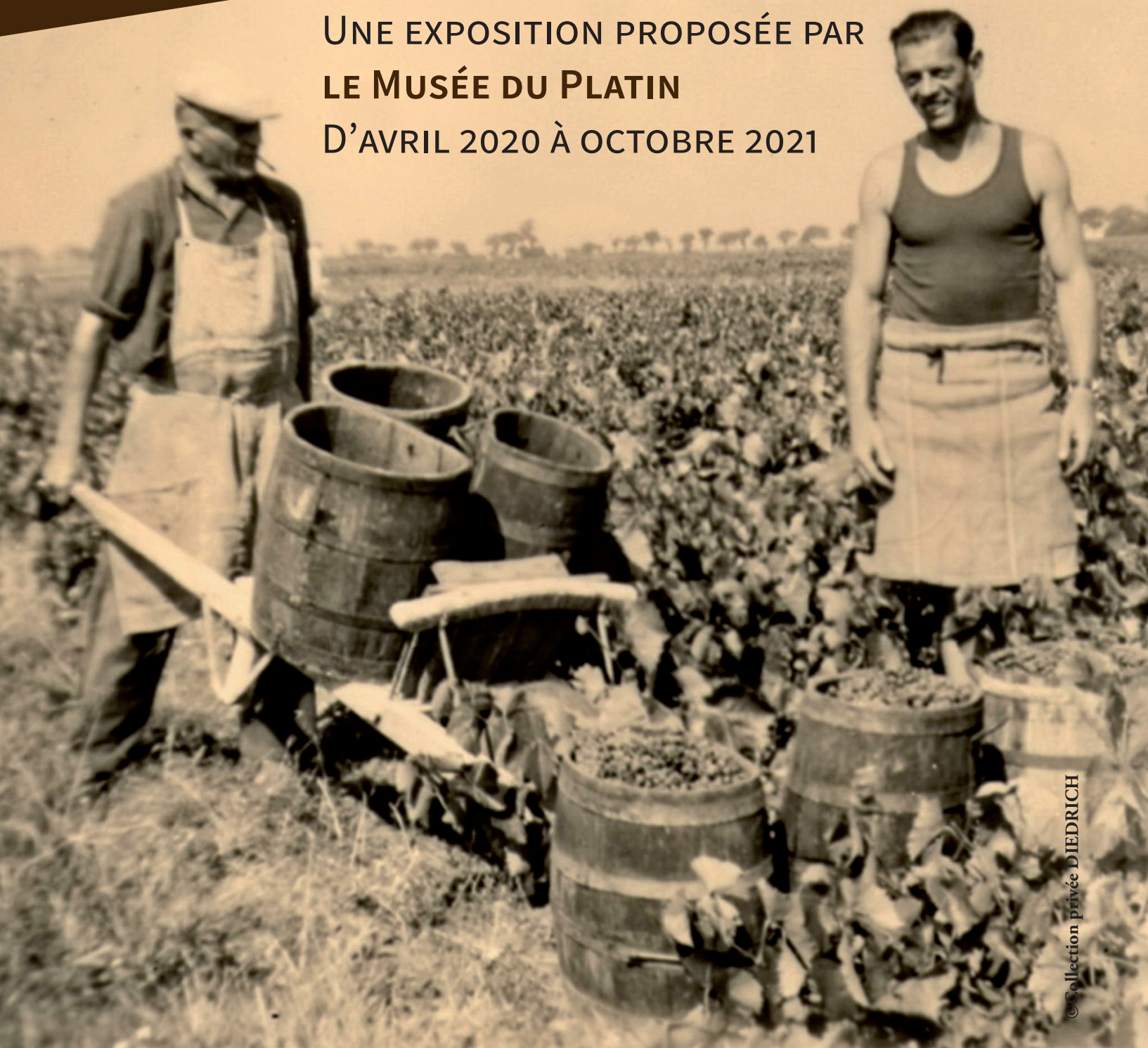


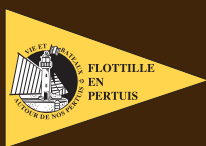
# RÉ, L'ÎLE AUX VIGNES

Histoire d'un vignoble

UNE EXPOSITION PROPOSÉE PAR  
LE MUSÉE DU PLATIN  
D'AVRIL 2020 À OCTOBRE 2021



© Collection privée DIEDRICH



ASSOCIATION FLOTTILLE EN PERTUIS  
MUSÉE DU PLATIN

## Sommaire

|                                                          |                |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pourquoi une exposition sur la vigne ?</b>            | <b>p.1</b>     |
| <b>Histoire du vignoble rétais</b>                       | <b>p.2 à 6</b> |
| <b>Parcours de l'exposition</b>                          | <b>p.7 à 8</b> |
| <b>Autres supports muséographiques et objets exposés</b> | <b>p.9</b>     |
| <b>Programmation autour de l'exposition</b>              | <b>p.10</b>    |

# PRÉPROGRAMME D'EXPOSITION

## Pourquoi une exposition sur la vigne ?

Installé dans une ancienne distillerie, il semblait inévitable pour le Musée du Platin de proposer une exposition sur la viticulture rétaise. En tant qu'écomusée, nous avons le devoir de valoriser le patrimoine matériel et immatériel local et les modes de vie qui lui sont rattachés.

Une exposition sur la vigne permet d'aborder l'histoire des bâtiments en tant que distillerie, tonnellerie ou encore anciens chais.

De même, cela met en lumière les outils quotidiens du vigneron ou du tonnelier, nombreux parmi les collections du musée.



Distillerie Margotteau, La Flotte, 1910

Première activité économique de l'île de Ré pendant plus de sept cents ans, la culture de la vigne a façonné le territoire et ses habitants. Les savoir-faire ont évolué avec les avancées techniques de leur époque, mais certaines traditions demeurent. C'est notamment le cas pour la fête des vendanges. Ainsi, cette exposition intergénérationnelle vise à faire (re)découvrir le vignoble rétais à travers ses pratiques passées et actuelles.

Depuis l'arrivée des moines cisterciens au XII<sup>e</sup> siècle jusqu'à la création de la coopérative viticole au XX<sup>e</sup> siècle, la viticulture rétaise n'a cessé de se réinventer pour faire face aux multiples bouleversements qu'elle a connus.

Véritable marqueur de l'identité rétaise, le vignoble a apporté prospérité et richesse aux habitants de l'île, notamment ceux du sud (la partie nord étant davantage tournée vers la saliculture). Le commerce du vin a transformé le paysage et a façonné le territoire. D'abord, avec la création puis l'extension du vignoble au Moyen Âge. Ensuite, avec l'intensification des échanges commerciaux dans les ports de La Flotte et de Saint-Martin qui ont engendré des aménagements urbains. Enfin, avec la multiplication des distilleries et vinaigreries au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est l'ensemble des témoins de ce passé viticole, aujourd'hui en partie disparu, qui sont mis en avant dans cette exposition.



## Histoire du vignoble rétais

Dès l'époque romaine, il est possible que la culture de la vigne ait été présente sur l'île de Ré. Néanmoins, avant le XII<sup>e</sup> siècle les Rétais exploitaient peu les ressources de leur vignoble. Les vignes étaient rampantes, c'est-à-dire développées à même le sol. Il faut attendre l'arrivée des moines et de leurs techniques viticoles performantes pour transformer l'île en terre de vignes. Ils vont relever les pieds de vignes toutefois ceux-ci restent assez bas pour les protéger des vents.

En 1289, Guy II de Thouars, seigneur de Ré, promulgue une charte pour assouplir les conditions de vie des Rétais, notamment celles qui pèsent sur le métier de vigneron. Par exemple, il abandonne certains privilèges seigneuriaux tel le droit coutumier qui obligeait le viticulteur à demander l'autorisation au seigneur avant de débiter la vente de son vin. Ce type de changement est favorable à l'extension du vignoble. A l'époque, la production de vin concerne essentiellement des blancs. Les dates des vendanges sont d'ores et déjà codifiées par un représentant de l'autorité seigneuriale. Plusieurs étapes constituent ce moment presque « rituel » des vendanges. Tout d'abord, il faut couper les grappes de raisin avec des serpettes, puis fouler aux pieds le raisin récolté et enfin presser le contenu pour en extraire le jus. Ce dernier est écoulé dans des fûts en bois pour la fermentation. Les premières presses étant les meilleures, elles étaient réservées aux notables.



© BNF Paris

Septembre : le foulage du raisin, dans les Heures dites « de Chappes », de Jean de Montluçon, Bourges, vers 1490, Arsenal Ms 438, folio 9. Bibliothèque de l'Arsenal, Paris.



## Histoire du vignoble rétais

L'apogée du vignoble rétais se situe à l'époque moderne. Les vignes recouvrent alors 87% des terres cultivables et les trois quart de ces terres sont concentrées dans le canton de Saint-Martin. Des cépages blancs et noirs sont utilisés pour la production du vin, du vinaigre et à partir du XVI<sup>e</sup> siècle de l'eau-de-vie qui connaît un essor considérable. Le commerce via les exportations est facilité sur l'île de Ré, car considérée comme territoire étranger, il n'y a pas de taxes douanières contrairement au marché intérieur du continent.

Ce développement florissant du commerce est également dû aux grandes familles protestantes qui font profiter l'île d'un négoce international intelligent avec les alliés protestants du Nord de l'Europe. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'enrichissement des maisons de négoce, notamment à La Flotte et à Saint-Martin, entraîne une métamorphose urbaine des ports et de leurs abords avec l'édification de grandes demeures en pierres de taille à corniches sculptées. Cette prospérité va décliner progressivement jusqu'à la crise du vignoble dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Cette période sombre qu'a connu le vignoble rétais s'explique par différents facteurs dont le plus emblématique est la « crise du phylloxéra ».

Insecte apparenté au puceron, mais vivant sur les racines, le phylloxéra a ravagé les vignes françaises épargnant dans un premier temps l'île de Ré. Ce répit d'une vingtaine d'années a permis aux vignerons rétais de s'enrichir en exportant du vin vers le continent.



© Dr. Joachim SCHMID

Plant phylloxéré, Institut de Viticulture et croisement des cépages, Geisenheim, Allemagne

Lorsque le phylloxéra arrive finalement sur l'île de Ré en 1883, sa prolifération est limitée grâce à une partie des vignes qui, plantées dans le sable, sont protégées de l'insecte. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, la superficie des vignes cultivées diminua inexorablement car à la crise du phylloxéra s'ajoutèrent des conditions climatiques défavorables et un dépeuplement de l'île, causant une baisse de la main d'œuvre agricole.



## Histoire du vignoble rétais

Dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, les premières crises viticoles d'après-guerres poussent les vignerons à se rassembler pour créer une cave coopérative. Inaugurée officiellement en 1952, elle prend le nom d'Union des Coopératives de l'île de Ré en 1966. Elle regroupe la coopérative vinicole, maraîchère, salicole et d'approvisionnement. La coopérative regroupe des adhérents, tous copropriétaires, qui participent à la production et aux prises de décisions. Ils apportent leur récolte à la coopérative et leur rémunération est calculée en fonction du volume produit et de la qualité de la récolte. Cette union des vignerons leur a permis de mutualiser leurs moyens pour construire une nouvelle distillerie en 1972 ainsi que d'autres aménagements par la suite.



Coopérative vinicole du Bois-Plage

Sur l'île de Ré, on compte huit cépages : quatre blancs et quatre rouges. Un cépage est un ensemble de terres agricoles situées dans une même région, possédant les mêmes types de sol et conditions climatiques. De plus, les vignes d'un même cépage doivent être cultivées avec des savoir-faire identiques. Cet ensemble de conditions particulières confèrent aux raisins récoltés un caractère unique que l'on retrouve ensuite dans le vin. Le cépage est un type de plant de vigne regroupant des espèces différentes certaines destinées à la production de vin, d'autres à celle des raisins de table.



## Histoire du vignoble rétais

L'importance du sol est capitale dans l'art de la viticulture. Lorsqu'un vigneron décide de planter une vigne, il effectue au préalable une étude poussée de la composition physique et chimique du sol. Cela lui permet de choisir le cépage qui correspond le mieux aux caractéristiques du sol.

Parmi les différents moments qui rythment l'année du viticulteur, la période des vendanges est probablement la plus emblématique. À travers les siècles, elle s'est transformée en une véritable fête populaire. Les préparatifs des vendanges débutent par le nettoyage des outils et du matériel inutilisé depuis l'année passée. Ensuite, vient le temps de la récolte des fruits qui s'étale d'août à octobre. Les charrettes débordantes de raisins empruntent la route du chai, bâtiment où a lieu le processus de vinification. Les fruits sont d'abord foulés pour en extraire le moût (jus), c'est l'étape du foulage. Puis, ce moût est passé au pressoir afin d'enlever les peaux et autres débris. Enfin, les fûts et barriques sont remplis pour la fermentation du vin. Cette période de vendanges se clôt traditionnellement par un repas festif partagé entre les vignerons.



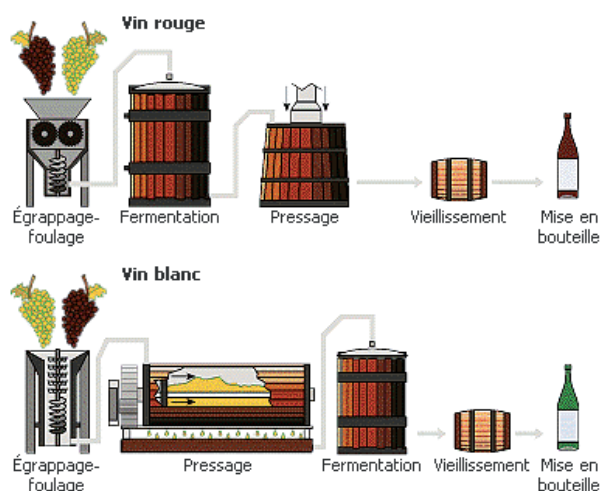
© Collection privée M. PELLETIER

Les vendanges



## Histoire du vignoble rétais

La vinification comprend l'ensemble des opérations nécessaires à la transformation du jus de raisin en un type précis de vin. Ce procédé s'effectue dans le chai après réception des raisins vendangés. La technique de vinification diffère selon le vin que l'on veut obtenir : rouge ou blanc.



Processus de vinification du vin rouge et du vin blanc

© Fabricationduvin.com

Pour confectionner des vins spiritueux tel le cognac et le pineau, une étape supplémentaire est nécessaire il s'agit de la distillation du vin. Le rôle du bouilleur de cru est d'obtenir des arômes subtiles pour créer ses eaux-de-vie.

Il porte le vin à ébullition pour en extraire ses composants (alcool, acide, eau, etc.) puis il varie les quantités de ces derniers ce qui confère un goût unique au nectar obtenu.

Etat des lieux de la viticulture rétaise en quelques chiffres-clés :

- En 2019, le chiffre d'affaire global d'UNIRE est de 13 millions d'euros dont 9 millions concernent uniquement la viticulture.
- La coopérative regroupe 150 adhérents et 30 salariés à l'année.
- 95% des ventes de cognac se font à l'export surtout vers les États-Unis et les pays asiatiques.
- 80 % des ventes de vins de pays et de pineau se font sur l'île de Ré et 20 % sur le continent.





# Parcours de l'exposition

## **Panneau 0 : Préambule et ourse**

- Pourquoi cette exposition ? La vigne est très présente sur l'île et a façonné le territoire. Le musée se situe dans une ancienne distillerie.
- Remerciements

## **Panneau 1 : Un vignoble très ancien**

- La province d'Aunis
- Les seigneurs de Ré
- L'influence de l'Abbaye des Châteliers

## **Panneau 2 : Au Moyen Âge, quatre siècles d'expansion**

- Un territoire de privilèges
- Les méthodes de production
- Un cépage de qualité

## **Panneau 3 : Les temps modernes, l'âge d'or de la viticulture**

- Les maisons de négoce
- L'essor des eaux-de-vie
- Variété des plants et rendement

## **Panneau 4 : Un vignoble en crise**

- Le phylloxéra
- Les aléas climatiques
- Une main d'oeuvre en baisse

## **Panneau 5 : La coopérative vinicole**

- Historique
- Fonctionnement

## **Panneau 6 : Terroirs et cépages**

- Les terroirs viticoles
- Les cépages



## Parcours de l'exposition

### **Panneau 7 : Cycle et entretien de la vigne**

- Hiver
- Printemps
- Eté
- Automne

### **Panneau 8 : Souvenirs des vendanges**

- Les préparatifs
- La récolte
- Le travail au chai

### **Panneau 9 : La vinification de A à Z**

- Les vins rouges
- Les vins blancs

### **Panneau 10 : L'art de la distillation**

- Pourquoi distiller ?
- Les principes de la distillation
- L'alambic charentais

### **Panneau 11 : Les chiffres-clés de la viticulture rétaise**

- Nombres de producteurs et de salariés à la coopérative
- Le chiffre d'affaire annuel et les ventes



## Autres supports muséographiques

### Lutrine

- L'architecture vigneronne sur l'île de Ré
- Les maladies et les prédateurs de la vigne
- Les outils vigneron, vinification et tonnelier

### Grand panneau sur fond noir

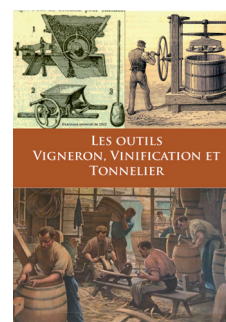
- Outils utilisés pour la tonnellerie

### Vidéos

- Témoignages et portraits (vigneron, oenologue...)
- Film sur un tonnelier fabriquant des tonneaux
- Diaporama de photos sur la vigne
- Vidéos prêtées par la coopérative vinicole

### Photographies

- Partenariat avec l'Île de Ré Photo Club pour exposer des photographies des vignes sur des cadres numériques



## Objets exposés

### Objets des collections

- Boyard
- Pilon de vendange
- Triangle
- Plantoir
- Pressoir
- Hotte de vendange
- Banc de tonnelier



Pressoir

© Musée du Platin



Pilon de vendange

© Musée du Platin

### Objets prêtés

- Tonneaux prêtés par la coopérative vinicole
- Objets prêtés par M. Pelletier



## Programmation autour de l'exposition

### Ateliers sur la viticulture

- La tonnellerie
- Les quatre saisons de la vigne
- Atelier créatif sur la publicité (étiquettes des bouteilles ou affiches)

### Visite commentée de l'exposition

### Evènements

- Partenariat envisagé avec la coopérative et l'Alambic à Sainte-Marie (CDC)



Alambic de Sainte-Marie

© CDC

## Des objectifs de médiation...

Donner des éléments de compréhension sur ce qu'est la viticulture en particulier sur l'île de Ré.

Montrer que l'année du viticulteur est rythmée par différentes activités correspondant aux étapes de la production du vin.

Faire (re)découvrir l'histoire du vignoble rétais à travers des lieux et objets emblématiques.

Placer l'activité viticole de l'île dans un contexte sociologique et économique.

Présenter les caractéristiques du métier de vigneron.

S'intéresser à l'évolution des techniques et procédés pour la production du vin.

Donner aux visiteurs des clés pour comprendre la viticulture depuis la taille des vignes jusqu'à la mise en bouteille.


## ... pour différents publics

Les locaux : (re)découvrir l'histoire de la viticulture rétaise et en particulier flottaise.

Les scolaires : comprendre le processus de production du vin en étudiant les différentes étapes qui le compose.

Les touristes de passage et les vacanciers : proposer une histoire de l'île de Ré à travers l'étude de son vignoble depuis ses origines jusqu'à aujourd'hui.





« Ré, l'île aux vignes  
Histoire d'un vignoble »

Exposition temporaire d'avril 2020 à octobre 2021

## Renseignements pratiques

### Ouverture

- D'AVRIL À JUIN ET DE SEPTEMBRE À OCTOBRE**

Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h  
Samedi et dimanche des vacances scolaires et jours fériés  
de 14h à 18h

- EN JUILLET ET AOÛT**

Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30  
à 18h30  
Samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h

Toute l'année sur réservation pour les groupes de plus de 12 personnes.

### Tarifs

La visite de l'exposition temporaire est incluse dans le prix  
d'entrée du musée :

- Plein tarif | 4 €
- Tarif réduit\* | 3 €
- Gratuité | Enfant de moins de 6 ans, handicapé,  
demandeur d'emploi, adhérent Flottille en Pertuis.
- Tarif famille | un adulte gratuit pour 3 enfants payants.

\* Carte Cézam, Guide du Routard, Clés VVF, Accompagnateurs de  
personne handicapée.

### Coordonnées

Musée du Platin - Association Flottille en Pertuis  
4, cours Félix Faure - B.P.2, 17630 LA FLOTTE (Île de Ré)  
Tél : 05.46.09.61.39  
contact@museduplatin.fr | www.museduplatin.fr